

D-8
670

ΟΛΙΓΟΤΑΡΗ ΟΔΥ ΤΥ ΚΟΖΜΥ, ΕΝΘΟΥΤΕ!

ΑΓΡΟΝΟΜΟΣ Γ. ΚΥΖΜΙΝ



**::: ΑΣ ΒΑΛΥΜΕ ΑΚΡΑ :::
ΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΣΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ
ΚΕ ΑΛΟΝΙΖΜΑ ΤΥ ΣΟΔΙΑ!**

ΠΑΜΙΑΤΚΑ ΤΟΝ ΚΟΛΧΟΖΙΚΟ
ΜΠΡΙΓΑΔΙΡΟ ΣΤΟ ΠΟΛΕΜΙΖΜΑ
ΜΕ ΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΤΑ ΖΑΙΡΕΔΙ
:::::::::: ΚΥΛΤΥΡΕΣ ::::::::::

С.П.Б. в ЛНГР.

У. 1933 г.



АНТ № 246

— Δόθηκε για ετοιμότητα 26-V-33. —
— Επιτραπικε για εκτύπωση 29-V-33. —
Εκδοτικό εθνικό μισοντίτ. 27-Ε. Τραζζ 1000.
Γορλίτ 1435. Αριθμός παραγγελίας 3535.

Μετάφρασις απτα ρωσικά: Γ. Α. ΚΟΣΤΟΠΡΑΒ.

Ιπέρτινος εντάχτις: Α. ΛΕΟ.

ΑΣ ΒΑΛΥΜΕ ΑΚΡΑ ΣΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΣΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ ΚΕ ΑΛΟΝΙΖΜΑ ΤΙ ΣΟΔΙΑ ΤΟ ΚΡΑΤΟΣ ΦΛΑΙ ΖΑΙΡΕ

Με το πέραζμα το σοστό πολίτικα τις πάρτιας κε τις κιθέρ-
νις (πραθίτελςτθς) ς μαρέα το χοριάτικο νικοκiriό κε σοστό
ροκοθότςτθς με το όσιμο-τ πας τι σοσιαλιστικί θάσι (οσνόθα) το
σοσιαλιστικό είστιμα (σοφχόζια κε κολχόζια) νκίκςεν τεχμίλ κε αγίριτα.

Σοστό οργάνοσι το σοσιαλιστικί παραγογί (προϊζθότςτθς) κε
θόσιμο τα κολχόζια κε σοφχόζια εμπρολάτικο χοριάτικο-νικοκίριο
τέχνικα (μιχανές κε χρασίμια) έκαμαν όλα τα υςλόθιεσ στο τιάλο
μέγα είκομα το προϊζθοτίτελνοστ, στο αρτράεμο τι σοδιά πας τα
σοσιαλιστικά ζάνια.

Με το κοφτερό πολέμιζμα αντ' κυλάκυς, τεμπέλς κε προγύ-
λςτςικς μες ετάθαμε πας το στράτα στο καλύτερο ζαζζίτοτςνι ζίσιμο
τυς κολχόζνικυς.

Με το σοσιαλιστικό πόρεμα στι δουλία, με το σαχιντράιμο το
σοσιαλιστικό εόμπςτθενοστ, με το είκομα το δουλεφτάδοκο ντιστιπλίνα
μης χριάζετε να πάγυμε έμπρυ στα τιάλα μεγάλα νίκες, στο πολέ-
μιζμα για τι πσιλί σοδιά, για τα αλιθινά μπολςςςθίικια κολχόζια.

Με τα μεγάλα ζόρια, με το ιςςλετράιμο τα ελθόζνι μασσίνες
κε αγρο-τέχνικα, με το νίκιμα το σαμποτάζζ, τυς κυλάκυς κε το
αγεντύρα-τιν—τυς δικεύς κε «αριςτερύς» σπορτυνιστές, αντίςτασι
(σοπροτιθλένιε) κε θρεντίτελςτθς,—εμίς τίμαςαμε τον τόπο, εόρεπ-
ςαμε το επέρμα, έςπερναμε κε χριάζετε τί κιάν εν-πα να έχυμε
φέτυς πσιλό σοδιά (υροζζάι). Αμα όςπυ τ' εν το κυράφ τμαρεμένο,
αλονιζμένο κε σαχιντραιμένο, όςπυ δεν έν αφτό πες το κρατικό
ειπύονκτ, για πες το κολχόζικο αμπάρ για στο ελεθάτορ,—ος αφτό

τιν ὅρα εἰς δὲν μποροῦμε νὰ μετροῦμε τὰ ἀθροίσματα (ιτόγι) στὶ δουλιὰ-μας καὶ δὲν μποροῦμε νὰ μεγαλέφκουμετς με τὰ νίκες-μας. Σαν σοδιά μπορὶ νὰ ξαέφκετ μόνο αὐτὸ, πῶτο ἐν σορεμένο καὶ αλονίζμένο καὶ αλαί ατότες, πῶτι ἐνα μίρα ἀπ τὶ σοδιά, (τίλογα λει νόμος), ἀν ἐν δουγμένο το κράτος, τ' ἄλο ξαχιντραέφκετ πες το κολχόζικο γιὰ σοφ-χόζικο ἀμπάρ γιὰ το σπέρνιμο τον κερὸ καὶ ὅλο τάλο «νὰ πιμέν στο οὐὸμ τὰ κολχόζια, κολχόζικες καὶ μονονικίρος». (ἀπ τὴν ἀπόφασι το ΣΝΚ ΕΣΣΔ καὶ ΤτΚ. ΒΚΠ(μπ) ἀπ το 19/Ι 1933).

Χάλις ἀδὸ, στον κερὸ το τμάρεμα καὶ αλόνιζμα το χυράφ, νίσεκετε λον μέγα φόβου νὰ χάνουμε κάποσο μέγα μίρα ἀπ τὶ σοδιά, — πῶτο δόχτεν-μας ἀντα ἀτίτκα μεγάλα ζῶρια. Μέτριξαν-το, ὅτι ἀπ το τζαρασίζικο καὶ παρόρας τμάρεμο καὶ αλόνιζμο, ἀπ το μυχατσίζικο θάλεμα τζαράνια καὶ κυθάλιμο ταςσόθ, ἀς αὐτὸ, ὅτι δὲν ζιτθαζνε το χυράφ, ἀπ το φοτία καὶ κλέψιμο, — το κράτος-μας κάθα χρόνο χαν 176 μιλιόνια τσεντνέρια ζαιρέ. Με τ' αὐτὸ το ζαιρέ εἰς μποροῦμε νὰ φαίζουμε ὅλο το χρόνο ὡς το μισὸ τον κόσμου στὶ ΕΣΣΔ.

Δεν εἰς τζαρά αὐτὸ νὰ το νταϊανέδουμ!

Μις ἡμετς ὑποχρεομένοι (ομπιάζανι) με το ὅλο-μας μπολεσε-θίκικο ὑπόρστθου καὶ ναστόιτζιδοστ νὰ πολεμίζουμε γιὰ καθένα κιλογράμ ζαιρέ, — αὐτὸ εἰς μέγα σημασία γιὰ το δικόμας το σοσιαλιστικὸ χτίσιμου.

Σοστά νὰ οργανόσουμε το τμάρεμα καὶ το αλόνιζμα, — αὐτὸ εἰμένοι (ζνατζιτ) νὰ τμαρέδουμε καὶ νὰ αλονίζουμε γιὰ τεκμήλ ὀχως χασίματα γιὰ ἀντα ἄλιαχ λίγα χασίματα.

Νὰ γλιτόνουμ ἀπ τὰ ἀρτίχκα χασίματα το ζαιρέ στο τμάρεμα καὶ αλόνιζμα, — αὐτὸ εἰμένοι νὰ ἐχτελέσουμε το λον βασικό νικαχόρικο-πολιτικὸ ζαντάνιε.

Ἀς θάλουμε ἄκρα στα χασίματα στο τμάρεμα καὶ αλόνιζμα!

Κανὰ κεφαλίτς-πα ναμί αφίνουμε πες το ζαν! Κανὰ χαμένου πὲς τα στρατέτ γιὰ πες αλόν! Ἀς γιαγαλατρέδουμ τὰ χασίματα, ἀς μπικιττρέδουμ τὰ επιτιχίες-μας στο πολέμιζμα γιὰ τὶ σοδιά!

ΤΟ ΤΜΑΡΕΜΟ — ΣΤΙΝ ΟΡΑ

Αργός να πεσιράς το τμάρεμα—ένα απ τα κινώτερα μα-
ανάδα στα μεγάλα χασίματα ζαιρέ απ τι σοδιά.

Για το γιαγαλατράιμο αυτό το μαανά χρειάζεται καλλένα κυλ-
τόρα να τμαρέφκετ ατότες, αντα ζον όρα στο αρίμαζμο το
κυτί-τ. Αν πιμένουμ αργός στο τμάρεμα—να χάνουμ πολά ζαιρέ
ας το τσάκουμα τα κεφαλίτζα κε ας το κόνουμα τα κυτία. Αν τμα-
ρέδουμ το χυράφ στον κερό αχ το χρειάζεται γυργά — να χάνουμε στιν
πιότιτα (κάτζεστόο): το κυτί να εν λαφρό, άτζκυ, ποσύρκυ.

Χριάζετε μυγάτκα, κάθε μέρα να ισιλέδουμ πίσο στό αρίμαζμο
τα χοράφια, πως να λες το αρίμαζμό-τιν εν σιδεμένο με τον κερό
(πογόντα) κε μπορί να νίσεκετ άλιαχ απσά. Πρέπι να θάλουμ στο
ισάπ, τίλογο τόπο έχυνε τα χοριστά υτζάστκες (κυρενσείδα, υμπάιδα,
πσέλυς, χαιμέλυς κ. άλα) Πρέπι να το κσέρουμ, ότι στα ένα-λυγάς
υτζάστκες το χυράφ αρμαζ τζάλκα, στα άλα όχι. Ίνύτζουμ πρέπι
να πεσιρύμε το τμάρεμα πες τα χοριστά υτζάστκες στα χοριστά
θαντείδα-πα, πότι αρμαζ το χυράφ πες κάθα υτζάστοκ.

Το ζαιρέ σσέρκετ όρμου κε μπορί να τμαρέφκετ ατότες, αντα
μπορίς ζόρλεν να το κοφτε με το νις, το κυτί αντα εςσ ατίτκο
μπουιά, πόιο ασλί εςσ αφτό το κυλτόρα κε το σορτ, κε το καλαμίδ-τ
τεχμίλ σαριά. Αφτό εν, τίλογα λέγκετ, «κερίτκο αρμαζλίχ», (θος-
κοθάια σπέλοστ) πότι έρχετ όρα άρταχ να πεσιράς το τμάρεμα τα
θασικά ζοιρεδί κυλτόρες (στα όλα είφτε το στουκερνέσσυ κε ανικσέσσυ
μαλακό σιτάρ) κε τεχμίλ να κσετιλίζς το τμάρεμα με το μακσιμάλ-
νι ισιλετράιμο τα θιντρούερια στα όλα έμπρο, άιτε κε τα κοσίλκες,
ζζάτκες κε σνοποδιαζάλκες-πα.

Τα πολά κυτία πες τα κεφαλίτζα αντα δυνατίζνε κε δεν
μπορίς να τα κοφτε με το νις—αφτό εν, ότι το ζαιρέ «αρίμαζιν
τεχμίλ». Αφτό τον κερό πρέπι ταμάμ να μπιτέθ το τμάρεμα όλα
τα κυλτόρες κε δεν να τα αφίνουμ να χαδρέδνε.

Καλίτερο εν να πεσιρύμε το τμάρεμα λίγο γυργά (το πολά
το οζίμας σιτάρ), παρά να πιμένουμ αργός κανά μέρα!

Γιά πότι να τμαρέβουμε τα χοριστά κυλτόρες;

Τα ναύτζι καθεδρίματα (υτζρετζτένιες) πας αφτό λέγουνε αίτε

Οζίμας τυ ζζίτνα τμαρέβνετο ατότες, αντα ζον στο «κερίτκυ αριμαζλίχ» κε πσιρά να αριμάζ τεμίλ τυ κυτί-τ.

Οζίμας τυ σιτάρ πρέπι να πσιρούμε να τμαρέβουμε (πες το τζολί τυ Ίκρανία) στον κερό, αντα πσιριςσκάτε δικότ τυ «κερίτκυ αριμαζλίχ».

Το ανικσιάτικο σιτάρ μαλάκο (μπελοτύρκα)—δίχος μπύχια, άλιαχ λαφρά κυνότ, υνύτζου χριάζετε να τμαρέφκετ σ ατίτκο τ' ν όρα, πύιο αρατέβ στο τμάρεμα το οζίμας σιτάρ.

Το ανικσιάτικο σιτάρ δινάτό δεν κυνότε γιαν το μαλάκο κε ας αφτό κεμόνο αφτό μπορούμε να τυ τμαρέβουμε λίγο αργός, αντα τρασσέν τυ ζέρνα-τ, διλαδί — αντα ζον στο μπίτεματ τυ «κερίτκυ αριμαζλίχ».

Το κριθάρ σσεστιριάντνι τμαρέβνιτο στο μπίτεμα τυ «κερίτκυ αριμαζλίχ» κε το ντβυ χριάτνι—αντα πσιρά να αριμάζ τεκμίλ. Έντιριμ το θαντέ στο τμάρεμο τυ κριθάρι έρχετ ραστ να μακρεν, καλίτερο εν να πσιρούμε το τμάρεμα λίγο γυργά, όχι να πιμένουμ αργός κανά πεντάμερο σ αφτό στέρας, τυ κυτί αντα αριμάζ τεκμίλ.

Το χαθράχκυ κριθάρ πρέπι να τμαρέφκετ με το τζιχ.

Το ιλόπ χριάζετε να πσιρούμε να το τμαρέβουμε ατότες, αντα αςπρίζνε για σαρύννε (αχ το σορτ νκυρέ) κε να δινάτνι τα κυτία-τ στα κεφάλια,—αντα πσιρά να αριμάζ τεκμίλ.

Τα σόρτια τυ ιλόπ, πύιο λαφρά κυνόνε (Λιγόβσκι, Χερσόνσκι κε άλλα) καλίτερο εν να τα τμαρέβουμ ατότες, αντα εν τυ κυτί πες το κεφάλιζμα στο μπίτεμα το «κερίτκυ αριμαζλίχ». Όσο απιά αριμάζ το ιλόπ, τόσο χατελίδχο εν να χάνουμ τ' θαντέ τυ τμάρεμο-τ. Το ιλόπ τμαρεμένο χλυρά-χλυρά, πρέπι είφτε να το αφίνουμ να κσερόν πες τα γυλάχια (μπασίμια) κε στέρας να το δένουμ διμάτια κε να το στιθάζουμε (απ 15 διμάτια).

Το κεχρί χρειάζεται να τμαρέφκετ άλιαχ, μυγάτκα. Εντίριμ το κεχρί να χαϊρέδ—αφτό άλιαχ πολά κινύτα. Στα όλα καλύτερο όρε για το τμάρεμα το κεχρί—αφτό εν κερό το κερίτκα-τ το αριμάζ, πότι τα όρεμα κυτία πεσιρόν φτυερόνε απ το χαμπόχ, μα το καλάμιδ-τ ακόμα εν γλυρό. Αφτό τον κερό το κεφάλ όλο ακόμα δεν αρήμασιν, άμα να φιλάγυρ, πότι να αριμάζ όλο το κεφάλ τ' εν ιεάπ, ποε να λες ατότες μιε να χάνουμε πολά κεχρί. «Καλύτερο εν να αφίνουμ το πυσόγκυ κυτί πες το άσειρο (αλάτιρο), παρα να αφίνουμ το καλό πες το ζαν (κυνομένο)».

Το χαδράχκυ κεχρί χρειάζεται να τμαρέφκετ νίχτα, γυργά τον πιρνό για το θραδί.

Να το τμαρέδουμε χρειάζεται στα όλα καλύτερο με τα ζζάτκες εαμοσκίτκες κε να το δένουμε μικρά διμάτια ας τ' από στέρα, το κεχρί κατ-λίγο αντα κερόν πες τα μπαςίμια.

Το γρετζίχα πρέπει να πεσιρόμε το τμάρεμα-τ ατότες, πότι τα πολά-τ τα κυτία, ος το μισό στζυπαγμένα με το χαμπόχ, να νίεσκυνε κράενο-χορίτζνεθί. Το κερομένο κατ-λίγο πες τα μπαςίμια το γρετζίχα πρέπει να δέχκετ μικρότερα διμάτια. Τα εελομένα πκάτο στο θροχί τα διμάτια πρέπει υποχρεοτικά (ομπιζάτελνο) να τα λίσουμε κε να τα κερόνουμε—αν τ' εν το γρετζίχα να μυχλά κε να χαραμύτ.

Τα φακύνιδα χρειάζεται να τμαρέφκυνε αφτό τον κερό, αντα αςπρίζνε, εαριόνε για νίεσκυνε μαθριάρκα (αχ το εορτ νκυρε) τ' απ-κάτυ-τιν κε τα μεσεά-τιν τα θαλάτια.

Τα πιτίτσεε (τζετζεθίτσα) τμαρέδνι-το ατότες, αντα νίεσκυνε μαθριάρκα ος τα μισά τα θαλάτια.

Τα λόθια—τα πολά τα θαλάτια αντα εαριόνε.

Στον κερό το τμάρεμο τα κυλτόρες, πύια έχυνε θαλάτια, το καλάμιδ-τιν πρέπει να ίνε ακόμα ταζά, γλυριάρκα.

Τα λανκυνέεσα (κυλιαλιάνια) πεσιρόνε να τμαρέδνε ατότες, τα πολά-τιν τα κεφάλια αππάνο αντα εαριόν, τα τζιτζάκια μαρένε κε κριμίσκυνε κάτω κε το κυκότς-τιν τρατσέν κε τεκμιλ αριμάζ.

Τα φράτες πρέπει να τμαρέφκυνε ατότες, το ζέρνα-τιν τεκ-μιλ αντα αριμάζ κε έντιριμ αν το εφιγς με το νίεε, το νίεε δε θα αφίν κανά τζιέρ-πα.

Τα σορτοβί σποράιδα αχ τα όλα τα κυλτόρες
χριάξετε να τμαρέφκνε μόνο τεκρίλ αντα αριμάζ
το ζέρνα-τιν στέρας.

Κανά-λυγάς πα δεν χριάξετε να πιμένουμ αργός
με το πσιρί το τμάρεμα! Μουχάτκα να ιελέδουμε
πίσο στο αρίμαζμο τα κυλτόρες. Κάθα ένα κυλτόρα
να το τμαρέδουμε στο λον καλίτερο, για τ' αφτό, κερò
το αρίμαζμο-τ.

Εντιριμ αν πσιρόν να φισόνε ζεστά ανέματα (συχοόει) το
χοράφ πρέπι να το τμαρέδουμε όσυ μπορούμε απσά, (ας εν χλυριά-
ρχυ-πα) με το ιεζετράιμο για τ' αφτό κεμόνο όλα τα έχυμέ τα
μιχανές — κοσίλκες, ενοποδιαζάλκες, εαμοσκίτκες, βιντρουέρια.

ΝΑ ΜΠΙΤΡΕΒΥΜΕ ΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ ΟΣΥ ΜΠΟΡΥΜΕ ΑΠΣΑ

Το τζάλκω τμάρεμα εςσ μεγαλίτερο σημασία στο πολέμιζμα
με τα χασίματα. Εντιριμ εστιν όρα αν πσιράς το τμάρεμο, αμα
στερ να το κυτρέβς πολά κερò,—το κυτί να περνά στο λον πσιλό
στάντια το αριμαζλίχ-τ κε ας αφτό κεμόνο πολά ζαιρέ να κύνότ.

Κανά μέρα-πα δεν εςσ τζαρά να χάνουμε κυτυρύ
στιν όρα το τμάρεμο! Χριάξετε να κάμου μομπιλιζοδάτ όλα
τα τμαρεφτικά μασσίνες κε όλο το πράμα, χριάξετε τίλογα πρεπ
να τιμάζουμ τα μασσίνες κε το πράμα πιρναμί πσιρόμε το τμάρεμα,
χριάξετε σοστά να στέγνουμε τα δίναμες πες τα μπριγάδες κε πάνο
στι θάσι (να οσνòθε) το σοτς' σορεβνοοθάνιε κε υντάριτζεστθò λον
πολά να κυντένουμε τ' θαντέ το τμάρεμο, αντ' αφτό ντάμα να κάμου-
με ομπεςπετζιτ το πσιλό τιν πιότιτο (κάτζεστθò).

Τα μαρχαίδα ανικσιάτικα κυλτόρες κε τα οζίμες πρέπι να
μπιτρέβουμ το τμάρεμα-τιν πες το τζολί τ' Υκρανία στα 10 μέρες,
πες το «Λεσοστέπ»—στα 12 κε στο Πολέσιε—πες τα 15 μέρες.

Το κεχρί κε το γρετζίχα νά τμαρέφκνε πες τα 4—5 μέρες,
τα λανκυνέστα (κυλιαλιάνια) όχι πολά αχ τα 10—12 μέρες.

Για ναμί έχυμε τα χασίματα στι σοδιά, το τμάρεμα πρέπι να
καματέφκετ:

Στο κερίτκο αριμαζλίχ το ζαιρέ — με τα βιντρα-
νέρια, λομπογρέικες, ζζάτκες κε ενοποδιαζάλκες.

Τεχμίλ το αριμαζμένο κε το χαθράχκο χυράφ — στα όλα εφτε
να τμαρέδουμε με τα κομπάινες γιά ενοποδιαζάλκες, (οχατάρ-κε να
υντρεδουμε άιτε, ότι τα διμάτια να δεχκουνε χαμιλά, ναμί κουνότε
το ζαιρέ) κε μόνο αν δεν ζόνε ατύτα τα μασσίνες — να ιελετρεά-
δουμε τα κοσίλκες κε ζζάτκες-εαμοσκίτκες. Το τμάρεμα το χαθράχ-
κο χυράφ με τα ενοποδιαζάλκες, λομπογρέικες κε εαμοσκίτκες καλι-
τερο να καματεφκετ τον πιρνό αν το τζιχ.

Αμα, τάχατ αν κάμουμε όλα τα εαχιντραιλίδκα τα μεροπριά-
τιες, στον κερό το τμάρεμα το χαθράχκο χυράφ εμís όλυ-ένα να
έχουμε μεγάλα χασίματα στο ζαιρέ. Γνότηνυμ χριάζετε τεχμίλ να
μπιτρέδουμε το τμάρεμα στον κερό το κερίτκο αριμαζλίχ γιά στο
αρίμαζμο-τιν, κε δεν θα το αφίνυμ να χαθρέδ.

Πιρναμί πεσιράς το όλία, χριάζετε καλά να ντινκέδς τα τμα-
ρεφτικά μασσίνες κε να ιελέδς πίσο-τιν στον κερό, αντα δουλέδυνε
αντ' ν όρα να τιμιζλέδς, ακονίζις κε να πλιεσκς απ τον πιλό κοσιλκί
τα μαχέρια, εοστά να γιωρυχλαέδς με το κόψιμο το καλαμιό (ας
αφτό νκυρέ, τιχατάρ τζιπέλκω εν το χυράφ, έπισιν γιά ιόχ, ντίμκω
εν, πσιλό καλαμιό εςς κε άλλα.), καλά να υντρέδς, τα χανάτια, το ντέκα,
το μπαραμπάν απ το κομπάιν κε τίλογο άνεμό εγάλι. Πιρναμί πεσιράς το
όλία, όλα τα τμαρεφτικά μασσίνες κε ντσίγατελις πρέπι υποχρεοτικά
να εν ντινκαιμένα στο πράτεμο-τιν «όφτιρα».

Στα κομπάινες, ενοπόδιαζάλκες εαμοσκίντκες κε λομπογρέικες
πρέπι να εν υντραιμένα ζερνουλοθίτελις, πύια ρεγυλιάρνιο να τι-
μιζλέφκονε, αντα δουλέδυνε αφτά τα μασσίνες.

Στα ενοποδιαζάλκες να υντρέφκνε ενοπονόςις. Αν εν στο νι-
καχιριό πικάπ-φινγέδς, (πύια εικόνυνε το έπισιν το χυράφ), πρέπι
να τα υντρέδυνε στα κομπάινες κε να τα ιελετρεδουμε στο τμάρεμα
τα χυράφια, πύια έπισιν.

Κιριότερα μαννάιδα στα χασίματα αντα τμαρέφκετ το χυράφ
με τα λυγάς-λυγάς μασσίνες, κε τα κιριότερα ειράιδα γιά το ιεσι-
λιτράιμο αφτά τα χασίματα — εν ατιτκα:

Στο δύλεμα με το κομπάιν έχουμε χασίματα;

1. Αντα δουλέδ το χέντερ (τζαλέδ το χυράφ).

2. Αντα πατζαρίχκετ το κομπάιν.

3. Απ το πυζόρκο αλόνιζμα κε αθόριζμα το ζαιρέ.

Για το ικσιλιτράιμο αφτά τα χασίματα χριάζετε να εγτελέ-
σουμε ατίτκα θαρικά ειράιδα:

1. Στο δώλεμα άντα εν άνεμοε, το κομπάιν άντα πάι «πίσο
στον άνεμο», χριάζετε τα μαχέρια-τ να τα πιλίγυμ χαμιλά ας
αφτό νκυρέ, άντα πάι το κομπάιν «χαρσσύ στον άνεμο» («χαρσσύ
στον άνεμο» τα χασίματα εν λιγότερα).

Στο τμάρεμα το χυράφ; πόιο έπισιν, το κομπάιν χριάζετε να
το πιλίγυμ απ' χαρσσύ, διλαδί, αφτό χριάζετε να τζαλέβ το χυράφ
άιτς, ότι να το περ ας αφτό μαρέσ ε' πόιο μαρέα έπισιν το χυράφ
κε πρέπι να το χαπατρέβ λίγο τ' ένα μαρέα (όχι να πάι ίσα-ίσα).

Τα τζαλγύιδα στο χέντερ πρέπι να τα πιλίγυμ άιτς,
ότι αφτά όσυ εεε τζαρά λίγα να αφίνε άκυπα κεφαλίτζα, —
εοστό γυρυχλάιμο με το τζάλεμα, με το αφτο, τίλογο πσέλυε να
να εεε το καλαμιδ ικσιλιτρέβ το χάσιμο τα κεφαλίτζα στα δέφτερο
φορείε, πρέπι να ιελέδυμε μόνο, ναμί κάμυμ περεγρυζζάτ κομπάιν
το μολοτίλκα.

Εντιριμ το κομπάιν εζτα καμ όλία — στέκετ, — αράν να το
ντζζονατραέδυμ καμπόσο ακσαπίσα, ναμι μπορόνε τα χανάτια-τ να
εγάλυνε ζέρνα απ τα κεφαλίτζα, πόια πέμυνανε άκυπα έμπρο στο
χέτερ.

Αντα κυτέβ το στεκσιμο πολά κερό, χριάζετε να στεγγυμ
άιτς κε κομπάιν το ντρίγατελ-πα ναμί χαρτζέφκετ κυτορύ το
γοριούτζεε.

Να γιαγαλατραέδυμε όλα τα μααναιδα στο στεκ-
σιμο το κομπάιν. Χάλιε αγ τα στεκσίμα νίεσκυνε λον μεγάλα
χασίματα.

3. Πρέπι εοστά να γυρυχλαέδυμε με το κομπάινι το μολο-
τίλκα—νε να το κάμυν περεγρυζζάτ με το τζαλεμένο χυράφ κε νε να
ινίζυμ τα ντυεσνίκια απ το χριάζετε πολά, ποε να λες άλιαχ
μέγα άνεμοε φισά, εγαλ με το άεειρο κε υεμά αντάμα πολά ζέρνα-πα.

Το ποεόρκυ αλόνιζμο στα όλα πιχτά νίεσκετε απ το περε-
γρυζζενοστ το κομπάινι το μπαραμπάν, άιτς κε απ το άλιαχ μέγα
εόρεμα χυράφ ανάμεσα στα δόντια το μπαραμπάν κε το ντέκα.
Για το γιαγαλατράιμο αφτά τα τζαρασιζλίχια χριάζετε να πιλίγυμ
το τράχτορ να πάι γάλια γιά το χέτερ να χαπατρέβ λίγο στενό χαπέα
χυράφ. Χριάζετε να εικόνυμ το ντέκα-πα.

Σαν πράξιλο το κομπάνι χρειάζεται να το ιεζετρεύουμε μόνο
πες τα ίσα τόπατα.

Ντιμκου χυράφ—αχ το τζιχ, αχ το θροχί στέρα να το τρα-
ρέδς αν το κομπάνι δεν εςς τζανά.

Στα κλοσίματα το κομπάνι «στον άνεμο» χρειάζεται να
χαμιλένομ το χέτερ-πα.

Στο δούλεμα με το βιντρόουερ να πολεμίζουμε με τα
χασίματα χρειάζεται αϊτς:

1. Στα όλα εϊφτε να τραρέδουμε το λον τζιπέλκω χυράφ.
2. Αλιαχ αρέα κε χαμιλά χυράφια να τα τραρέδουμ με το
βιντρόουερ τ' εςς τζαρά. Αϊτς-πα τ' εςς τζαρά να δουλέδουμ με τα
βιντρόουερια στα υτζάστκες, πες τα πύια τόπος δεν εν ίσυ.

3. Το χοράφ, τζαλεμένο με το βιντρόουερ χλοριάρκω, πρέπι
να το σορέδουνε τα κομπάνιες με τα πικάπια, ος τιν όρα, πότι το
ζαιρέ τεχμιλ να αριμάζ πας τ' ρίξα-τ, για τ' αφτο κεμόνο, ότι ος-
πο πεσιρόνε τα κομπάνιες να δουλέδουνε στο τμάρεμα τα αριμαζμένα
χυράφια, όλα τα γυλάχια αχ το βιντρόουερ στέρα να εν τραρεμένα,
για έντιριμ αν αριέδουμ αν το τμάρεμα-τιν, — να έχουμε μεγάλα
χασίματα απ το κόνομα το ζαιρέ, ανέματα, θρυχάδες κε άλα.

4. Εντιριμ τα γυλάχια δεν εςς τζαιρά να τα σορέδουμ με το
πικάπ (ας τα μεγάλα θρυχάδες στέρα, πύια να δράζνι τα γυλάχια
στον πάτο), πρέπι όλυ τον κόζμο, τίνα έχουμε πες το νικοχιρίό-
μας, νατς στεγγουμε στο γίριζμο τα γυλάχια για το κέρομα-τιν,
αν τ' εν το τζαλεμένο χοράφ μπορί να φιτρόν κε να χαχαμύτ.

Έντιριμ κερός να διχ, ότι ας το κέρομα τα γυλάχια στέρας
δεν εν φανταλίδω να τα τραρέδουμε με το κομπάνι αντο πικάπ
για κανα-λυγός δεν εςς τζαρά να φέρουμε στο τμάρεμα-τιν κομ-
πάνι,—ατότες το κερομένο το χοράφ χρειάζεται να το σορέδουμε
τζαράνια.

Αντα δούλεδουμε με τα ενοποδιαζάλκες, σαμο-
εκίντκες κε κοσίλκες-λομπογρέικες πρέπι να κέρούμε:

Το τζαλεμένο με το ενοποδιαζάλκα το ιλόπ, αϊτς-κε το
τσιπέλκω, χυθραλίδω χυράφ-πα δεν εςς τζαρά σακτινά να το θάλουμε
τζαράνια—χρειάζεται να το αφίνουμε εϊφτε λίγο να κερών.

Αντα το χυδραλίδικο χοράφ καλύτερο εν να το τζαλέθουμ
έχι με τα ενοποθιαζάλκες, άμα με τα λομπογρέικες, εαμοσκίτκες
γιά θιντρονέρια, γιά το κέρομα-τ, ναμί πριν σταρ πες τα διμάτια.

Το κοντό χοράφ (έντριμ αν δεν μπορέ να δέχκετ διμάτια)
δεν ες τζαρά να τζαλέφκετ με το ενοποθιαζάλκα. Ατίτκο χοράφ
πρέπι να το τζαλέθουμ με τα κοσίλκες γιά εαμοσκίτκες κε να το
βάλουμ μικρά τζαρανίτζα. Πες τα ίσα ζάνια το χαμιλό χοράφ
μπορούμ να το τμαρέθουμ με τα κομπάινες-πα.

Το χοράφ, τζαλεμέκο με το κοσίλκα, δεν χριάζετε να το
βάλουμ τζαράνια γιά να το δένουμ διμάτια στον κερό, αντα εν
μέγα ζεστ, πως να λες κονότε πολά ζαιρέ.

Αντα τζαλέθουμ με το εαμοσκίτκα, χριάζετε μυχάτκα να
ετέγγουμ ετζιότζικ γιά τ' αφτό, ότι τα τιρναότια να πιτάγνε μπα-
σίμια τίλογα πρεπ — νε άλιαχ μεγάλη κε νε άλιαχ μικρά, ας αφτό
νκυρέ, τιχαντάρ χυδραλίδικο γιά ντίμκν εν το χοράφ.

Αντα τζαλέθουμ με το ενοποθιαζάλκα, εαμοσκίτκα κε κοσίλ-
κα, μεγάλη χασίματα ζαιρέ νίεσκνε αχ το τζαρασίζκο δόλεμα τα
μασσέρια. Ινύτζουμ χριάζετε αφτά να τα ετέγγουμ άιτς, τίλογα
ίπαμ εμπρο γιά το κομπάιν.

Αντα δουλέθουμ με το ενοποθιαζάλκα — μεγάλη χασίματα
νίεσκνε απ τα κομπρέσορια. Ας αφτό κεμόνο πρέπι άιτς να ετέγ-
νουμ το ενοποθιαζάλνι τραπέζ, ότι τα κεφαλίτζα να περνόνε όςν
ες τζαρά αδλάχ αχ τα κομπρέσορια.

Αντα τζαλέθουμ με τα κοσίλκες — μεγάλη χασίματα νίεσκνε
στο πέταγμο τυ χοράφ απ' πάνω στο πλατφόρμα, στο δέσιμο διμά-
τια γά στο εόρεμα κε δάλεμα τα μπασίμια πες τα τζαράνια με
τα δικρά. Πρέπι όςν ες τζαρά μυχάτκα κε τιμίτζκα να κάμουμ
όλα τα δλίες με τα κοσίλκες — αν τ' εν τα χασίματα μπορόνε
να νίεσκνε πολά μεγάλη, τιάλο μεγάλη ας αφτά, πόια εν απ το
τζαρασίζκο κόψιμο τυ χοράφ με τα κοσίλκας τα μασσέρια.

Γιά το καλιτέρημα το κόψιμο τα κεφαλίτζα με τα κοσίλκας
τα μασσέρια κε γιά το ικελιτράιμο τα χασίματα απ τα χανάτζια
ετι δουλιά με το ενοποθιαζάλκα, κοσίλκα, λομπογρέικα, θιντρούερ γιά
κομπάιν πρέπι, αντα εν τυ χοράφ χαμιλό — να πιλίγουμ τα χανάτζα-
πα χαμιλά, αντα εν πσιλό — πσιλά κε ίσα πάνω στα μασσέρια κε
αντα τζαλέφκετ χοράφ, πόιο έπισεν — τα χανάτζα να τα πιλίγουμ
χαμιλά κε να τα νκυτζιρέθουμ έμπρο.

Το ενοποδιαζάλλα, εαμοσκίττα κε κοσίλλα εν άλιαχ φαινταλίδκα στο τμάρεμα τυ χοράφ πες τα πυρόρκα χαματεμένα τόπατα (πυ εν τζιριντιίδα, μεγάληα τζόρμια, χάμια κε άλλα). Να τζαλέθυμε πρέπι αίτς, ότι το κοσίλλα να πάι ε' αφτό μαρέα, πυ δάιναν στο αλέτριζμα τα μπαράζαναίδα.

ΑΣ ΙΜΙΤΣ ΤΙΑΛΟ ΜΥΧΑΤ ΣΤΟ ΤΜΑΡΕΜΑ ΤΑ ΤΥΧΥΜΛΙΔΚΑ (ΣΟΡΤΟΒΙ) ΚΥΛΤΥΡΕΣ

Πιρναμί πεσιρυν να τζαλέθυα τα τυχυμλίδκα κυλτόρες πρέ πι ίποχρεοτικά (ομπιαζάτελνο) να τζαλέθυμ τα άκρες στα υτζάστκες σε 2-3 μέτρικς στο πλάτυς, κε τα διμάτια γιά να τα νκυθάλίζουμε απ τυ ζαν κανά άλυ τόπο γιά να τα στιθάζουμε αντ' άλυ τυ χοράφ ντάμα.

Για το τμάρεμα τα τυχυμλίδκα κυλτόρες πρέπι μυχάτκα, καλά να τιμιζαίςουμε τα τμαρεφτικά μασσίνες (πλατφόρμες, ελεβάτορες, μπόνκερικς, μολοτίλκες απ το κομπάιν κε άλλα). αίτς κε τα μπρίτζκες απ το ζαιρέ κε κεφαλίτζα, τα πέμνανε ας αφτά τα κυλτόρες, πύια τμάρεθαν γιά νκυθάλυναν είφτε.

Στο νκυθάλιμα με τα σαχύλια—αφτά χριάζετε να εν καλύτερα τιμιζλαιμένα.

ΝΑΜΙ ΑΦΙΝΥΜΕ ΑΤΖΑΛΙΦΤΑ ΧΑΠΕΙΣ (ΧΑΜΙΑ) ΣΤΙ ΔΥΛΙΑ ΜΕ ΤΑ ΤΜΑΡΕΦΤΙΚΑ ΜΙΧΑΝΕΣ

Ατζάλιφτα χαπέικς πιμένι στα όλα πιχτά απ' το αμπασεχάριφτο κλόςιμο τα μασσίνες γιά απ' το τζαρασίζκο πόρεμα στο δυλία αφτί-νυς, τίνα δυλέθυνε στο τζάλεμα. Έντιριμ αν πέμναν ατίτκα χάμια, πρέπι να τα τζαλέθυμ με το τζαλγύ, τα ατζάλιφτα κυσείδα να τα πέρυν με το κοσίλλα.

ΝΑΜΙ ΠΙΜΕΝ ΠΕΣ ΤΟ ΖΑΝ ΚΑΝΑ ΚΕΦΑΛΙΤΣ-ΠΑ! ΑΣ ΣΟΡΕΒΥΜΕ ΟΛΑ ΤΑ ΚΕΦΑΛΙΤΖΑ!

Στον κερό το τζάλεμο χάννε άπιρα κεφαλίτζα, πύια κρεμίσσ-κυνε πας τον πάτο, πύθι περνόν τα τμαρεφτικά μασσίνες, αχ το τζάκομα το χαδράχκο-τιν τυ καλαμίδ με τα χανάτια, τρόσσα, πλατ-φόρμα κε άλλα.

Αχ το τζάλεμα στέρα υποχρεωτικά πρέπει να τινάξουμε το τζαλεμένο ζαν με τα αλογί τινιούτζα.

Έντιριμ το χοράφ αν τμαρεβνετο με το κομπάιν γιά βιντρόουε, χρειάζεται απίεσ να θελιάζουμ αλογί τινιούτζα.

Τα τινιαιμένα τα κεφαλίτζα πρέπει να θάλουε τζαράνια.

Απ τα γάθα 10 εκτάρια, έντιριμ αφτά αχ το τζάλεμο στέρα να τινιεύκουε με τα αλογί τινιούτζα, εεε τζαρά να αλονίζουμ αρτιχκο 1 τσέντνερ ζαιρέ.

NAMI AΦINYME TY TZALIMENO XOPAF PES TA MPASIMIA!

Αντ' αφτό ντάμα, αντα δουλέθουε τα τμαρεφτικά μασσίνεε, χρειάζεται να δένουμ διμάτια κε να τα ζτιθάζουμ τζαράνια. Το οζίμαε κε το ανικσιάτικο ειτάρ, αε αφτό μπασεσχά, πόιο εεε κοντό καλαμίδ, υποχρεωτικά πρέπει να δέχκετ διμάτια. Μόνο το άλιαχ χυδραλίδκο το χοράφ γιά τζαλεμένο χλοριάρκο (ιλόπ) χρειάζεται να το δένουμ διμάτια αε το κσέρομα-τ στέρας, ναμί πρόν πεε τα τζαράνια.

NAMI TO ZMONYME, OTI KEROS MPORI NA XALAN!

Το τζαλεμένο το χοράφ χρειάζεται να το εαχιντρέθουε απ το ποζόρκο τον κερό, αχ το πόιο έρχκετ ραστ νίεσκουε μεγάλα χασίματα απ το εσύλομα, πίρομα, εάπιμο γιά φίτρομα το τζαλεμένο χοράφ.

Το χοράφ, πόιο εν τζαλεμένο με το κοσίλκα κε δεν εν διμένο διμάτια, υποχρεωτικά χρειάζεται να το θάλουμ μεγάλα τζαράνια, —πεε τα μεγάλα τα τζαράνια εμ λιγότερα εν τα χασίματα, κε εμ λαφρό εν στέρας να κάμουμ εκιρτοθάνε.

Πασ τα θαθέα μπαρζανάιδα κε στα ζανί κυρενσείδα να θάλουμ τζαράνια δε χρειάζεται — ατίτκα τόπεε στο θροσσιγό τον κερό το χοράφ δυνατά εελυτ απ' κάτω κε το κοτί φιτρόν γιά μυχλέν.

Δεν εεε τζαρά να αφίνουμ πεε το ζαν νταγατραιμένα διμάτια (χόρια-χόρια γιά απ καμπόεα εέναντόπ) —αν πάγνι θρουχάδεε, —το ζαιρέ πεε ατίτκα τα διμάτια άλιαχ απεά να φιτρόν.

Το χοράφ, πύο εσλόθιν πες τα τζαράνια, υποχρεωτικά πρέπει να το κερδόνωμ, για τ' αφτό χρειάζεται να το νταγιτρέβωμ φτινά-φτινά λόρια στα τζαράνια. Έντιριμ όροχίς να μπατρέβ το νταγα-τραιμένο το χοράφ πες το χόμα, — υποχρεωτικά πρέπει να το γι-ρίζωμ κε αχ το κέρομα-τ στέρα πάλι να το στιθάζωμ τζαράνια.

Να νταγατραέβωμ το χοράφ για το κέρομα πρεπι μόνο ατότες, τα τζαράνια άντα εσλόνε κάποσο έαθέα (όχι λιγότερο απ 30-40 εαντιμέτρα απ' πάνω).

ΜΥΧΑΤΚΑ ΑΣ ΚΥΒΑΛΥΜΕ ΤΟ ΧΟΡΑΦ ΣΤΙΝ ΜΟΛΟΤΙΛΚΑ ΓΙΑ ΣΤΑ ΣΚΙΡΤΕΣ

Άντα φορτόνωμ το χοράφ πας το αμάκς στέρα, υποχρεωτικά πρέπει να τινναέβωμ αφτό τον τόπο, πυ στέκεντον τ' αμάκς. Χριάζετε άιτς-πα να τιννέβωμ αφτά τα τοπς, πυ ίτανε τα τζαράνια.

Όσυ εμα κυθαλόνε το χοράφ, όσυ ίσυ εν το στράτα, όσυ λίγο κυνότε το ζαιρέ, όσυ μυχάτκα κε εοστά φορτομένα εν τα αμάκςα, —τόσυ λίγα χασίματα θα έχωμ στο κυθάλιμο τα χοράφια.

Ας πάρωμ όλα τα μέτρα για τ' αφτό, να μί έχωμ χασίματα στο κυθάλιμο.

Στο κυθάλιμο το χοράφ υποχρεωτικά ας καρφόνωμ όλα τα τирπία μέ τα ταχτάιδα κε ας ιπλόνωμ πας το αμάκς (μπρίτζκ) γιαιόβια.

Αν θα εελετρέβωμ το αφτοτράνςπορτ, το πολά στο κυθάλιμο ζαιρέ δίχος τάρα, χρειάζεται καλά να ετυπόνωμ όλα τα αραλίγια πες τα κόρομπια, να ιεάζωμ τα στράτες, να μί έχωνε κιντλέτζια, έιμπόια, να ντινκέβωμ — τίλαγα εν τα κυπόρια.

Γιαν ειρά, το ζαιρέ απ το κομπάιν στα μπόντες χρειάζεται να κυθαλισκάτε με τα τράκτορνι τα μπρίτζκς κε απ τα μπόντες στο ειπ-πόνκτ — με τα αδομαεείνες. Πρεπι να οντρέβωμ όσυ μπόρωμ πολά το μεχανικό φόρτομα κε κσεφόρτομα τα αφτομαεείνες.

ΙΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΝΑ ΣΤΙΒΑΚΣΥΜ ΤΟ ΧΟΡΑΦ!

Με το στιθαγμο το χοράφ μίς εαχιντρέβωμ-το απ τα χασίματα στο τζολ κε αντ' αφτό ντάμα δεν θα πατζαρίχουμετς στο αλόνιζμα. Στο όροεειγό τον καλύτερ το αετίθαχτο το χοράφ μπορί γιά το πολά-τ, γιά ταμάμ να χαραμύτ, να χάνιτ, στα όλα έμπρο, έντιριμ αν ίτον στιθαγμένο πες τα μικρά τζαράνια.

Πες καθένα σκίρτα, σαν πράβιλο, χρειάζεται να βάλουμε 150 μεγάλα τζαράνια κε να κυδάλουμε το χοράφ όχι μακρά αχ το ένα κιλομέτρ,—αν θα κάμουμε άλιαχ μεγάλα σκίρτες—να κυδάλουμε το χοράφ άλιαχ αχ τα μακρά.

Για το στίδαγμο τα σκίρτες χρειάζεται να μπιλέζουμ κτερό τόπο μπδίνα στο πσέλος, ναμί περνά πκάτο στο χοράφ νερό, αντα όρεςς.

Τον τόπο, πυ θα στιθάχνουε τα σκίρτες, χρειάζεται έμπρω μέρα να το τιμιζλαέδουμε απ τα γυδράιδα κε απ το καλαμίδ κε καλά να το ισόνουμε για τ' αφτό — να εςς τζαρά να φαλίσ τυ ζέρνα, πόιο κυνότ, κε τα κεφαλίτζα.

Να στιθάζουμ το χοράφ πρέπι αν το τζάλεμα κε αλόνιζμα ντάμα!

Όσο σοστά αν στιθάζουμε τα σκίρτες, όσο καλά αν τα κάμουμ όερςσίτ—τόσο λίγο θα σαχνέδουμ αχ τα θρυχάδες, τόσο λίγα χασίματα θα έχουμ.

Έντιριμ αν σιμόν θροχίς, το αμπιτράιφτο τ' σκίρτα χρειάζεται να γιωμόσουμ τ' μεστ κε άντα περνά το θροχί στέρα, να γινίζουμ τ' απάνου-τ για το κέρουμα κε να κυτέδουμε τυ στίδαγμο.

Το ντίμκο τυ χοράφ δεν εςς τζαρά να στιθάχκετ!

ΑΣ ΒΑΛΥΜΕ ΑΚΡΑ ΣΤΑ ΧΑΣΙΜΑΤΑ ΣΤΟ ΑΛΟΝΙΖΜΑ!

Ναμί αφίνουμε κανά κυτί-πα πες το υζμά για άχιρο. Κανά κυτί για κεφαλίτς πες τ' αλόν!

Απ το μπεζοτθέτςτθενοστ, ομπεζλίτζκα, γιαραμαζλίχ, πυ-ζύρκο ι οργάνοσι τ' δουλία κε στα όλα πιχτά—απ το κυλάκινο τυ ζαραρλίχ το περσνό το χρόνο ίχαμε μεγαλύτερα χασίματα στο αλόνιζμα. Πιχτά ίρκιντον ραστ μία τιάλο να αλόνιζαμ τ' άχιρο, πίο ίτυν στιδαγμένο πες τα σκίρτες κε να αβορίζαμ το υζμά.

Ναμί αφίνουμ ατίτκα εςεία να νίςσκουε φέτος!

Για το γιαγαλατράιμο για ικσιλιτράιμο τα χασίματα στο αλόνιζμα—πρέπι να έχουμ στο νύ-μας ατίτκα βασικά, κριότερα υκαζάνιες:

1. Να αλονίζωμ μόνο πες το έμπρω μέρα τιμιζλαμένο τ' αλόν, κε τιάλο καλύτερο εν, στο αλόνιζμα είντε να ποτίζωμε τ' αλόν κε να το τζιριατέθωμε. Να φαλίζωμε τ' αλόν πρέπι κάθε μέρα-πα, στα όλα είντε, αντά ειμόν θροχίς. Αντα μπιτέθ τ' αλόνιζμα, πρέπι τιμίζκα να τμαρέθωμε κε να φαλίζωμε τ' αλόν. Το φαλιμένο τ' ζαιρέ χριάζετε να εν χόρια, δεν θα ταραχκετ με το ζαιρέ, απκάτο στο μολοτίλκα.

Στο αλόνιζμα τα τυχυμλίδκα κυλτύρες για το κάθε εορτ χριάζετε να έχωμε χοριστό αλόν.

2. Στον κερό το αλόνιζμα μυγάτκα να ιελέθωμε πίσω στο εοστό κε δόσιμο ένα γιυρούχ χυράφ πες το μπααραμπάν, ναμι αφίνωμε να εςσ περεγρύζκα.

Πας το μπααραμπάν πρέπι να εάλωμε μαθιμένο άθορπο — πονταβάλετζικ.

3. Να ιελέθωμε, τιχατάρ καλά πάι το αλόνιζμα, — με το ντινκάιμο τυ άχιρο κε το υζμά (δεν έχνε πέσυ ζαιρέ;) κε τυ ζαιρέ-πα, πόιο κζέν απ το μολοτίλκα (δεν εςσ πέσυ τσαλαπυμένα, μιζά κυτία). Αν θριεσκάτε πες το υζμά για άχιρο ζαιρέ για αν κζεν καμπόσυ τσαλαπυμένο — φανερόνε, ότι το μολοτίλκα εν πελιμένο τζαρασίζκα. Χριάζετε κατακράτ να ντινκέθωμ κε να ετέγγωμ τυ μολοτίλκα, περναμί πελίγυμ-το, κε στον κερό, αντα δυλέθ, μυγάτκα να γιυρυχλέθωμ τυ άνεμο-τ κε τυ ντέκα-τ.

Εντιριμ αν θριεσκάτε ζέρνα πες το άχιρο (αλάτζιρο) χριάζετε να κάμωμ υρεγυλίροδατ τυ κλόσιμο τυ μπααραμπάν τίλογα πρεπ. να εικόνωμ τυ ντέκα, να ντινκέθωμ τα δόντια κε τα μπίτζα (δεν τρίφτανε;) κε να τα μεταλάζωμε, αν χριάζετε, με τ' άλλα.

Αν καντέν ζαιρέ πες το υζμά, (απ το πυζόρκο αθόριζμο), πρέπι να κάμωμ υρεγυλίροδατ μολοτίλκας τον άνεμο κε να ετέγγωμ τίλογα πρεπ τα κόσσκα.

4. Τα κυλτύρες, πόια έχνε θαλάτζα, στα όλα καλύτερο εν να τα αλονίζωμ με το λανκωνεσί μολοτίλκα, μα εςσ τζαρά να αλονίχωνε με το κομπάιν για κε με τα ζαιρεδί μολοτίλκες (καλύτερο αν το μπιτζεθί τυ μπααραμπάν) με το χαμέλνιμο τυ ντέκα κε ιεσιλιτράιμο το κλόσιμο το μπααραμπάν ος τα 400—500 φορές σε ένα μινύτα.

Τα μεταλλικά μπρίτζα πρέπει να τα μεταλλάζουμε με τα κσιλίτκα αχ το δυνατό το κσιλό, κε στο ντέκα το ζομπούόι μπαράμπαν να πέρουμε τα δόντια-τ για να μεταλλάζουμε το ντέκα στο κσιλίτκο αχ το δυνατό το κσιλό. Εξς τζαρά, αντίς κσιλίτκο, να θάλουμε γιλιαστρού μεταλλικό ντέκα.

5. Για το σαχιντράιμο κανά τνα το ζαιρέ πες τα μπόν-τες, χριάζετε έμπρου μέρα να τιμιζλέδουμε για τ'αφτά τόπο. Πάντα-πα να εχουμε ίτμα τιχατάρ χριάζετε μπρεζέντια για το ετζόπαζμο τα μπόν-τες, έντιριμ αν έρες.

6. Να κσεφορτόσουμε τιμίτκα όλο το ζαιρέ αχ τα μπόν-κερα το κομπάν.

7. Να ιπλόνουμε πες τα γιάστζικια, μπρίτζκες, με τα πύια κυθαλόμε ζαιρέ, γιαιόδια, μπρεζέντια κε άλα, καλά να ετοπόσουμε όλα τα αραλίγια, να τα καρφόνουμ με τα ταχτάιδα κε άλα.

Αντα αλονίζουμε τα τυχουμλίδκα κυλτύρες, πρέπει μυχάτκα να τιμιζλέδουμε το μολοτίλκα απ το ζαιρέ, πύιο θα πιμέν αχ τατό το κυλτύρα ετέρα, το αλονίχτεν έμπρου. Το ζαιρέ αχ τα πρότα αλονιζμένα 2-3 τζαράνια (κόπις) να το εορέδουμε χόρια κε να το κσελετρέδουμε γιαν τ'άλο το ζαιρέ, πύιο δεν το αλονίζουμ χόρια κε δεν εαέδουμτο τυχουμλίδκο.

Το αλόνιζμα τα ανικσιάτικα κυλτύρες πρέπει να το κάμουε ένα γωρούχ με τα ετυρυτερνέσσα, — διλαδί, ένα κερό ανικσιάτικα, ετέρας ετυρυκερνέσσα πάλι ανικσιάτικα κε άλα. Ας το γλίτομα το αλόνιζμα κανά κυλτύρα για εορτ ετέρα, πρέπει να πιλίγουμ το μο-λοτίλκα να πρατί όφτιρα κανά 15 μινύτια, ετέρας τα το τιμιζ-λέδουμ απ το ζαιρέ, πύιο πέμνιν πέσυ, να τμαρέδουμ τ'αλόν κε όλα τα χρασίμια, να εορέδουμ όλα τα εαχύλια κε μόνο ας αφτό ετέρα να πεσιρύμε τ'αλόνιζμα τάλο το κυλτύρα.

ΕΜΠΡΟ ΜΕΡΑ ΑΣ ΤΙΜΑΖΥΜΕ ΠΟΜΕΣΤΖΕΝΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΑΧΙΝΤΡΑΙΜΟ ΠΕΣΥ ΤΟ ΖΑΙΡΕ!

Ιποχρεωτικά (ομπιαζάτελνο) να τιμιζλέδουμε τα πομεστζένιεσ, πυ να εαχιντρέφκετ το ζαιρέ, αχ τα τσαλίς, να τα κσεφορμακό-σουμε απ τα αμπαρί ζαπαρλίδκα μινύδια, να κάμουε πάντο ετζό-τες για να περνά ο σέρας.

Δεν εις τζαρά το ζαιρέ (στα όλα πολλά απ τα τζιντιριαχί
κουλτόρες γιά τα έχονε θαλάτσα κε τα φράτις) να το τζαρανλέβο-
με πες αμπάρι τα μάτια γιά άλλο τόπου αχ το 1 μετρο πολλά. Κάθια
ένα σορτ ζαιρέ να το βάλομ χόρια, δε θα το παράζομ.

Στο σαχιντράιμο το ζαιρέ, πρέπι πάντα-πα να ισλέβομ πίσο
ναμι μπορί να πρύν. Ορα ε ν' ορα το ζαιρέ χριάζετε να το πα-
ράζομ με το κσιλίτκο το φτιάρα.

Να βάλομε πες τα αμπάρια κε αλό ζέρνα, πόιο εν τιμιζλαιμένο
κε οτσορτιρόβανι.

ΤΟ ΖΑΙΡΕ ΙΝΕ ΝΤΖΖΥΜΑΓΙΑΤΛΙΧΙ ΣΟΜΠΣΤΒΕΝΟΣΤ

ΥΣΣΑΝΕΜΑΤΚΑ ΑΣ ΣΑΧΙΝΤΡΕΒΥΜΕ ΤΟ ΖΑΙΡΕ ΠΕΣ
ΤΥ ΤΖΟΛ, ΠΕΣ ΑΛΟΝ, ΠΕΣ Τ' ΑΜΠΑΡΙΑ!

Ας φανερόνομ τ' κυλάκιχο αγέντυς, τίνα κυρέδονε κεφαλιτζα,
γιομόνονε τα τζόπες-τιν με τα αλονιζμένο ζαιρέ, ολνός αρτίνος,
τίνα κλέφτυνε κε μλόνονε πες τα τζουχόρια το ντζζουμαγιατλιχί τ' ε-
μπστβένοςτ!

Ναμί αφίνουμε πάλι κυλάκιχα ζαπαρλίγια — τυτουστράιμο τα
εκιρτες, ετέκσιμο τα μιχανές, ασιλετέν αρτραιμένα χασίματα!

Ας δόσουμε το σαχιντράιμο το σοσιαλιστικό ζαιρέ — πες τα
υσσανεμάτκα, αλιθινά μαχιτικά χέρια!

Μόνο με το αχίεφτο πολέμιζμα με τον κυλάχο θα γλιτόνομ
απ τα χασίματα το σοδιά-μας, θα εχτελέσομε στιν όρα έμπρο
το κρατικό ζαντάνιε πας το δόσιμο ζαιρέ στα θαλιμένα νόρμες, να
κάμομ ομπεζπέτζιτ τ' κολχόζνικς με το προμί κε νατς κάμομ
ζαζζίτοτζνι!

2243

ГРЕЦЬКОЮ МОВОЮ:

Агр. КУЗЬМІН

Геть втрати при збиранні
та молотьбі врожаю!

(Пам'ятка колгоспного бригадира).

НА ГРЕЧЕСКОМ ЯЗЫКЕ:

Агр. КУЗЬМИН

Долой потери при уборке
и молотьбе урожая!

(Памятка колхозного бригадира).



„Укрдержнацменвидав”

Харків — Київ — Маріупіль.